

Приложение 2 к постановлению
Правительства Ивановской области
от 08.05.2020 № 209-п

РЕГЛАМЕНТ
порядка работы предприятий пищевой промышленности в целях
недопущения распространения новой коронавирусной инфекции
(COVID-2019) на территории Ивановской области

Настоящий Регламент разработан в целях профилактики распространения новой коронавирусной инфекции среди населения Ивановской области в соответствии с Рекомендациями по организации работы предприятий агропромышленного комплекса при сохранении рисков распространения (COVID-2019) Роспотребнадзора от 20.04.2020 № 02/7374-2020-32.

I. Комплекс мер в период осуществления производственной деятельности

1. Организационно-штатные мероприятия

1.1. Оптимизировать число работающих непосредственно на производстве до возможного минимума исходя из необходимости функционирования основного технологического процесса.

Работников административно-управленческого аппарата, ИТР максимально перевести на дистанционный режим работы.

1.2. Исключить доступ на предприятие лиц, не участвующих в его деятельности, за исключением работ, связанных с производственными процессами, обеспечивающими деятельность предприятия (ремонт, техническое обслуживание оборудования) и мероприятиями государственного контроля (надзора) и муниципального контроля.

1.3. Использовать средства дистанционного (аудио-, видео- и другие виды связи) взаимодействия с различными структурными подразделениями предприятия, другими организациями, гражданами. Организовать бесконтактный прием корреспонденции.

1.4. Ограничить командировки, поездки сотрудников в другие регионы, а также прием работников, делегаций из других территорий.

1.5. Прекратить проведение любых массовых мероприятий на предприятии. Запретить участие работников в мероприятиях других коллективов.

1.6. Среди сотрудников организации выделить лицо, наделенное полномочиями по осуществлению контроля за проведением противоэпидемических (профилактических) мероприятий по предупреждению заноса и распространения COVID-2019 и исполнению требований настоящего регламента на предприятии.

1.7. В целях обеспечения бесперебойного выполнения работ сформировать кадровый резерв.

2. Мероприятия по допуску сотрудников к работе и оптимизации рабочего процесса

2.1. С целью минимизации контактов для лиц, у которых отсутствует личный транспорт, при возможности организовать доставку на работу (и с работы) транспортом предприятия, со сбором (высадкой) в определенных точках населенного пункта.

2.2. Транспортные средства, которыми осуществляется доставка, должны подвергаться обязательной дезинфекции в соответствии с установленными правилами (письмо Роспотребнадзора от 13.02.2020 № 02/2120-2020-32).

2.3. Посадка в транспортное средство предприятия допускается исключительно при использовании пассажиром и водителем средств защиты органов дыхания (маска) и кожи рук (перчатки).

2.4. Для предотвращения одновременного скопления большого количества сотрудников на входе/выходе (проходные предприятия) необходимо предусмотреть:

а) максимальное упрощение процедуры идентификации работников на пропускных пунктах (для организаций с большой численностью сотрудников внедрить использование автоматических устройств с магнитными картами, исключающих визуальную проверку документов);

б) при прохождении пропускных пунктов обеспечить соблюдение дистанции между гражданами не менее 1,5 м; нанести соответствующую сигнальную разметку на полу помещения пропускного пункта и на подходе к нему;

в) при возможности сохранения непрерывности технологического процесса разделить начало и окончание рабочих смен на несколько последовательных периодов; периоды между началом/окончанием разных смен должны быть достаточными для прохождения всех работников смены через пропускной пункт без очереди;

г) максимальную организацию входов на территорию и в здания для работников разных производственных подразделений, не контактирующих в течение смены.

2.5. Организовать перед началом рабочей смены «входной фильтр»: обеспечить контроль температуры тела работников бесконтактными приборами при входе на предприятие и при выходе по окончании рабочего дня с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками респираторных заболеваний.

При отсутствии бесконтактных приборов для измерения температуры тела организовать заполнение работниками опросных листов (чек-листов) с указанием температуры, измеренной лично в домашних условиях перед началом рабочей смены, наличие контактов с

заболевшими, в том числе с заболевшими членами семьи, состояния здоровья.

2.6. Обеспечить контроль за отсутствием на рабочих местах лиц, временно отстраненных от работы, а также лиц, в отношении которых вынесено постановление об изоляции.

3. Требования к организации технологического процесса

3.1. Ограничить (за исключением случаев, обусловленных технологическим процессом) контакты между коллективами отдельных цехов, участков, отделов и функциональных рабочих групп, не связанных общими задачами и производственными процессами (принцип групповой ячейки).

Обеспечить разделение рабочих потоков и разобщение коллектива посредством размещения сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организации работы в несколько смен.

3.2. Выделить в штате сотрудников, отвечающих за перемещение материалов, изделий и документов между цехами, участками, отделами и обеспечение их средствами защиты органов дыхания и перчатками.

3.3. Ограничить групповые перемещения работников во время регламентированных перерывов (в том числе обеденных): выход за территорию предприятия, перемещение на другие участки, помещения, не связанные с выполнением прямых должностных обязанностей.

Регламентированные перерывы на отдых для работников отдельных цехов (участков и других структурных подразделений предприятия) должны быть установлены в разное время.

3.4. Расстояние между используемым технологическим оборудованием должно обеспечить соблюдение социальной дистанции в 1,5 м между работниками на постоянных рабочих местах (за исключением рабочих мест, на которых одновременно задействованы работники, выполняющие единую технологическую операцию).

3.5. В местах, где возможно скопление людей (санитарно-бытовые помещения, столовые, комнаты отдыха и др.), обеспечить соблюдение дистанции между гражданами не менее 1,5 м.

В вышеуказанных помещениях нанести соответствующую сигнальную разметку.

3.6. Обеспечить проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки производственных, служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2 - 4 часа всех контактных поверхностей: элементов управления технологического оборудования, дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

Оборудовать умывальники для мытья рук с мылом и дозаторы для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования.

Обеспечить регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений.

3.7. У входа в производственные помещения и санитарные узлы должны быть размещены дезинфицирующие коврики для дезинфекции обуви рабочих.

3.8. Выделить отдельные помещения для хранения личной и санитарной одежды сотрудников.

Обеспечить ежедневную смену (и по мере загрязнения) санитарной одежды.

Организовать централизованную стирку санитарной одежды (после окончания работы).

Не допускать стирку санитарной одежды на дому.

3.9. Организовать регулярную уборку территории предприятия с применением дезинфицирующих средств и своевременный вывоз отходов производства и потребления.

4. Обеспечение средствами индивидуальной защиты

4.1. Для сотрудников отдельных структурных подразделений предприятий, работающих в условиях вредного воздействия факторов производственной среды на органы дыхания, зрения, обеспечить ежедневную очистку и дезинфекцию специализированных средств индивидуальной защиты многократного использования (респираторы, защитные очки и пр.).

4.2. Сотрудников, не занятых на работах, требующих специализированных средств защиты, а также работников данной категории вне своих основных рабочих мест, обеспечить запасом:

масок в количестве исходя из продолжительности рабочей смены (замена одноразовых масок не реже 1 раза в 2 - 3 часа), а также на период следования на работу и обратно;

одноразовых перчаток или иных средств защиты кожи рук, которые могут подвергаться дезинфекции;

кожных антисептиков для обработки рук;

дезинфицирующих средств.

4.3. Не допускать пребывание работников на территории и в помещениях предприятия без средств защиты.

4.4. Организовать учет выдачи средств защиты путем ведения соответствующей документации.

4.5. Определить перечень должностных лиц, ответственных за контроль применения работниками всех подразделений предприятия средств индивидуальной защиты (масок и перчаток).

5. Вентиляция производственных помещений

5.1. Организовать работу существующих систем вытяжной вентиляции таким образом, чтобы не допускать подачу вытяжного воздуха из одних помещений в другие.

5.2. Обеспечить проведение систематической (не менее 1 раза в неделю) очистки и дезинфекции внутрицеховых элементов систем вентиляции с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.

5.3. Существующие системы естественной вентиляции должны обеспечивать регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений с возможностью регулирования аэрации непосредственно силами работников (за исключением помещений, где естественный приток воздуха может негативно повлиять на конечный продукт в связи с особенностями технологического процесса).

6. Организация питания работников

6.1. При централизованном питании работников - организовать посещение столовой коллективами цехов, участков, отделов в строго определенное время по утвержденному графику без пересечения потоков работников.

6.2. При входе в столовую (или в местах общественного пользования непосредственной близости от неё) оборудовать умывальники для мытья рук с мылом и дозаторы для обработки рук кожными антисептиками.

6.3. Преимущественно должна использоваться одноразовая столовая посуда и приборы, сбор которых производится в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня столовой.

6.4. Использование столовой посуды многократного применения допускается при использовании специализированных моечных машин с применением режима обработки, обеспечивающего дезинфекцию посуды и столовых приборов.

Столовые рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65⁰ С в течение 90 минут.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищи;

мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40⁰ С и добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции ванны;

ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65⁰ С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с гибкого шланга с душевой насадкой;

просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

6.5. При отсутствии столовой - запретить прием пищи на рабочих местах. Выделить для приема пищи специально отведенные комнаты или части помещений с обеспечением условий для соблюдения работниками правил личной гигиены.

6.6. Организовать питьевой режим сотрудников предприятия, в том числе посредством установки кулеров с бутилированной питьевой водой, а также обеспечить достаточным количеством одноразовых стаканчиков.

7. Медицинское обеспечение трудовой деятельности

7.1. На предприятии должны присутствовать медицинские работники (обязательно для организаций с численностью более 250 человек) или специально проинструктированные ими лица, задачей которых является выявление, временная изоляция и персональный учет сотрудников с признаками инфекционного заболевания.

7.2. Медицинские работники или специально проинструктированные ими лица проводят в течение смены выборочный осмотр работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией в течение рабочего дня (рекомендуемая периодичность 1 раз в 4 часа), а также ежедневный опрос среди сотрудников о состоянии их здоровья, а также здоровья членов семей, находящихся в непосредственном контакте.

7.3. Должно быть выделено отдельное помещение для изоляции работника при появлении у него симптомов инфекционного заболевания в течение рабочей смены до приезда бригады скорой медицинской помощи.

7.4. Отстраненному по состоянию здоровья работнику вызвать врача, о результатах проинформировать администрацию предприятия, в дальнейшем информировать о состоянии здоровья и местонахождении ежедневно.

В обязательном порядке определяется перечень лиц, контактировавших с сотрудником, у которого были выявлены признаки инфекционного заболевания.

7.5. Разработать план мероприятий на случай обнаружения заболевания у различных категорий сотрудников.

II. Мероприятия по информированию работников

8. Организовать на предприятии информирование сотрудников о требованиях к работе в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019), в том числе с организацией при входе на предприятие информационных стендов с памятками для работников:

8.1. Информирование о действиях при выявлении признаков коронавирусной инфекции у работника дома:

- о клинических признаках коронавирусной инфекции;
- о действиях при выявлении признаков коронавирусной инфекции у работника и (или) членов его семьи в домашних условиях;
- о необходимости вызова врача на дом при возникновении признаков респираторного заболевания;
- о запрете самостоятельного посещения медицинской организации;
- о запрете посещения работы при выявлении признаков ОРВИ.

8.2. Информирование о действиях при выявлении признаков новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) у работника на рабочем месте:

- о необходимости обращения к уполномоченному должностному лицу для последующей изоляции и организации транспортировки;
- о запрете самостоятельного передвижения по территории организации, за исключением места временной изоляции, до принятия решения о способах транспортировки.

8.3. Информирование о мерах профилактики новой коронавирусной инфекции (COVID-2019), о правилах личной и общественной гигиены: режиме регулярного мытья рук с мылом или обработкой кожными антисептиками в течение всего рабочего дня после каждого посещения туалета, перед каждым приемом пищи.

8.4. Информирование о правилах использования спецодежды и СИЗ, в том числе масок и перчаток, а также о необходимости соблюдения режима использования масок (1 раз в 3 часа), о недопустимости повторного применения одноразовых масок и перчаток.

8.5. Информирование об ответственности за сокрытие или распространение ложной информации.

III. Ответственный исполнительный орган государственной власти Ивановской области за информирование предприятий по вопросу исполнения настоящего регламента

Департамент сельского хозяйства и продовольствия Ивановской области.